Kurczak z cytryną



DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak (1,2 kg)	1 szt
cytryny	2 szt
Goździki całe Prymat	6 szt
przyprawy do potraw KUCHAREK	1 łyżka
masła	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzenie:
Kurczaka umyć, osuszyć, natrzeć przyprawą KUCHAREK w środku i na zewnątrz. Cytryny umyć, wbić w każdą po 3 goździki, włożyć do wnętrza kurczaka i spiąć skórę szpilką kucharską. Ułożyć kurczaka w naczyniu żaroodpornym, polać stopionym masłem, skropić wodą i piec 45 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 185°C. Po upieczeniu wyjąć cytryny, a kurczaka pokroić na porcje.